



COMUNE DI BREGANZE

ATTESTATO DI PREMIAZIONE

Si dichiara che alla Sig.ra

Cinzia Albertoni

è stato riconosciuto il premio quale primo classificato ex-aequo per
l'elaborato scritto sul tema "Il gusto della parola"

IV edizione Premio "Virgilio Scapin"

sezione adulti

Breganze nell'anno 2012

Il Sindaco
(Avv. Silvia Covelò)

Il presidente
della Commissione Cultura
Loris Rampazzo

LE FOCACCE "GALLEGGIANTI"

Il racconto ha vinto il 1° premio ex-aequo al concorso letterario "Virgilio Scapin" sul tema "Il gusto della parola". Ogni riferimento a persone, fatti, luoghi è reale.



A Pasqua c'era sempre un gran daffare. Una settimana prima, s'ingaggiavano una dozzina di donne del paese e si ordinava la pulizia del palazzo. Escluso il granaio, c'erano circa seicento metri quadrati di pavimenti da spazzare e lavare e quelli in legno delle camere anche da lucidare. Si cominciava col togliere le ragnatele; allo scopo le fantesche s'arrampicavano su alte scale a pioli e, mantenendo un acrobatico equilibrio degno d'abilità circensi, agitavano nell'aria scope di fascina che andavano a bastonare gli angoli dei soffitti affrescati. Tolle quelle garze grigie, i colori delle pitture riacquistavano vigore e brillantezza, sempre che l'intonaco con crollasse a pezzi sotto i colpi di quell'irriverente ignoranza artistica.

C'erano poi i materassi da sbattere, i mobili da lustrare, le paglie di Vienna da rinfrescare, le tende, i centri, i pizzi da lavare, inamidare, stirare. Muscolose lavandaie, capitanate dalla gagliarda Ester, provvedevano a "bruschettare" il bucato, caricarlo sui carretti e portarlo per il risciacquo all'ansa della Roggia Munara. Vederle inginocchiarsi sul lavello e lanciare le lenzuola che si aprivano a ventaglio nella corrente, riavvolgerle, sbatterle e ributtarle nuovamente nell'acqua era uno spettacolo eccitante per tutto il codazzo di bambini e ragazzi che le inseguivano giù per la carrareccia.

Anche la cappella di famiglia andava pulita a fondo e subiva gli stessi trattamenti del palazzo. Qui non si lucidavano i mobili bensì i banchi e i marmi intarsiati dell'altare. Per l'occasione si apriva la teca in vetro e uno spolvero lo si dava anche alla beata Vergine di Loreto, la quale sembrava gradire "l'arieggio" sul vestito di broccato.

In quel periodo di febbrile ripulimento di casa, cose, orti e giardini, gli uomini erano obbligati a lasciare gli stivali infangati sotto il portico. Sottostavano a quel tassativo ordine muliebre con rassegnata ubbidienza, consapevoli che altrimenti la vendetta si sarebbe espressa sotto le lenzuola. Solo gli schioppi non avevano bisogno di alcuno straordinario trattamento, nella loro vetrina erano sempre scintillanti.

C'era poi la laboriosa faccenda delle focacce. Il rito spettava alla padrona di casa ma Cesarina non ne preparava una o due, bensì quaranta.

In quella villa seicentesca, che la buon anima di suo suocero aveva acquistato da certi decaduti conti veneziani, tra lei, suo marito, i figli, le nuore e i nipoti, abitavano la casa tredici persone.

Contando che ogni parente e amico che veniva in visita in quel periodo, se ne tornava con una focaccia in regalo, quaranta era un numero appropriato alle consuetudini della famiglia.

Prenotato per tempo il forno a legna di Tezze sul Brenta, Donna Cesarina apriva il cassetto della sua scrivania e, a colpo sicuro, trovava il quaderno nero con le dosi per la ricetta:

farina 00 kg. 15
uova 60
burro kg. 2
zucchero kg. 4 + 3 grammi di saccarina
sale fino 2 etti e mezzo
lievito di birra un chilo
vaniglia pura grammi uno e mezzo
latte o acqua 2 litri e mezzo
liquore Spuma d'Oro per 15 kg.
succo di arance 5
zucchero in granelli etti 3
chiare d'uovo 3
fogli di carta velina tagliata a pezzi 5

Il procedimento richiedeva quattro fasi ben distinte con scadenze orarie precise e improrogabili: il primo lievito alle dieci della sera, il secondo alle sei della mattina dopo, il terzo alle undici e l'ultimo alle tre del pomeriggio.

Al primo, scaduto il tempo prestabilito, bisognava aggiungere il secondo, al secondo il terzo, al terzo il quarto. Poiché l'elaborata sequenza richiedeva il sequestro temporaneo della moglie-mamma-suocera-nonna, tutti dovevano arrangiarsi e non disturbare il lavoro dell'amalgama.

Cesarina, la pasta la sapeva domare con una classe innata, vi affondava i palmi delle mani con un movimento di polsi, elegante come quello d'un direttore d'orchestra. Ovviamente le pagine riportavano le dosi esatte per ognuno degli impasti e scrupolosamente annotavano: "lavorare molto la pasta, tagliare a pezzi, lavorare ancora, darle la forma voluta, mettere le focacce sopra un foglio di carta velina, spennellare con albumi sbattuti, cospargere di granelli di zucchero e lasciar riposare. Quando la pasta è leggera, e cioè galleggia, mettere in forno".

Cosa significasse quel "galleggia" era il segreto della padrona. Poiché l'aveva scritto di suo pugno, evidentemente il concetto di focaccia galleggiante le doveva esser ben chiaro. Anno dopo anno correggeva il tiro e puntualmente riportava le correzioni sul quaderno. Dal 1961 al 1973 le dosi rimasero immutate. Nel 1974 i quattro chili di zucchero aumentarono a quattro e mezzo. Nel '75 fu il burro a crescere di due etti, mentre nel '77 il sale era "un po' meno del pacchetto da 250 grammi". Restava, in ogni modo, misterioso e irrisolto quel "galleggia".

Era incredibile, e soprattutto impensabile, che la Cesarina sperimentasse il galleggiamento di ognuna delle sue quaranta focacce nell'acqua. Per quanto leggere e ben lievitate, sarebbero senz'altro affondate nella bacinella della verifica. Forse quel "galleggia" significava "arieggia"? L'impasto era forse pronto quando formava bollicine d'aria? Improbabile. La focaccia non bolle e non sbuffa come la polenta.

Poiché la forza di gravità non è un'opinione personale bensì un'attrazione terrestre, quell'assurdo "galleggia" doveva essere un'allusione, una citazione metaforica, uno scrivere criptico per mantenere segretissimo il successo delle sue focacce.

Il dilemma durò fino al 1979 quando sulle pagine della ricetta apparve una nuova riga: "Lasciar levitare fino a che immergendo un pezzetto di pasta nell'acqua, resta a galla". Ecco. Quel "galleggia" non aveva alcun arcano significato. Del resto, Cesarina era stata la maestra di Tezze sul Brenta quindi non poteva scambiare o confondere un verbo per un altro.

Breganze 19 maggio 2012